

## Dinde aux aïelles



**Pour 10 personnes**

### Ingrédients

- 1 dinde de 4 kg
- 1 l de bouillon de volaille (éventuellement à base de préparation déshydratée)
- 30 cl de vin rouge
- 5 cl de cognac
- 4 oignons
- 4 carottes
- 8 cuil. à soupe d'aïelles
- 1 bouquet garni
- 25 g de beurre
- 50 cl de lait
- 200 g de mie de pain
- 100 g de chair à saucisse
- 1 potimarron
- 300 g de petites pommes de terre avec la peau
- sel
- poivre

### Préparation

Coupez le potimarron en morceaux, épépinez-les. Coupez le quart des morceaux en dés. Pelez les oignons et hachez-les. Pelez les carottes et coupez-les en dés. Pelez la moitié des pommes de terre et coupez-les en dés.

Mélangez les dés de potimarron, la moitié des dés de carottes et de pommes de terre avec la moitié des oignons et la mie de pain. Incorporez ensuite la chair à saucisse et la moitié des aïelles, salez et poivrez.

Préchauffez le four à 200 °C (th.6/7). Farcissez la dinde de cette préparation. Enfouissez la dinde (comptez 35 minutes de cuisson par kg). Retournez la dinde 2 à 3 fois au cours de la cuisson. Arrosez-la régulièrement.

Dans une sauteuse, faites revenir dans le beurre le reste des oignons avec le reste des carottes, le reste des pommes de terre coupées en grosses rondelles, les morceaux de potimarron et le reste des aïelles. Déglacez la poêle avec le cognac et le vin, puis versez le bouillon. Ajoutez le bouquet garni, portez à ébullition et faites

réduire de moitié.

Dressez la dinde sur un plat de service, accompagnée de sa garniture.